

THE PROFESSIONAL ISLAND VENT HOOD

Use and Care Guide

MODELS:

IVS40
IVS52





A MESSAGE TO OUR CUSTOMERS

Thank you for selecting this DCS Professional Island Vent Hood. Because of this appliance's unique features we have developed this Use and Care Guide. It contains valuable information on how to properly operate and maintain your new appliance for years of safe and enjoyable cooking.

***To serve you better**, please fill out and submit your Ownership Registration by visiting our website at www.dcsappliances.com and selecting "Customer Service" on the home page and then select "Ownership Registration" or submit the enclosed Ownership Registration Card to the address below. In addition, keep this guide handy, as it will help answer questions that may arise as you use your new appliance.*

For your convenience, product questions can be answered by a DCS Customer Care Representative by phone: 1-888-281-5698, email: support@dcsappliances.com, or by mail:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

www.dcsappliance.com

APPROVED FOR RESIDENTIAL APPLIANCES AND RESIDENTIAL USE ONLY.

PLEASE READ ENTIRE INSTRUCTIONS BEFORE PROCEEDING.
Installation must comply with all local codes.

 ***WARNING***

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

 ***WARNING***

To reduce the risk of injury to persons in the event of a rangetop grease fire, observe the following: Turn burner off first. Smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately evacuate and call the fire department. Never pick up a flaming pan - You may be burned. DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels - a violent steam explosion will result. Use an extinguisher ONLY if:

1) You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.

2) The fire is small and contained in the area where it started.

3) The fire department is being called.

4) You can fight the fire with your back to an exit.

 ***SAFETY WARNING:***

Turn off power circuit at service panel and lock out panel, before wiring this appliance.
Requirement: 120 V AC, 60 Hz. 15 A Branch Circuit

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

A MESSAGE TO OUR CUSTOMERS

FOR YOUR SAFETY

If You Smell Gas:

- ***Do not try to light any appliance.***
- ***Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.***
- ***Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.***
- ***If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.***
- ***Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.***

TABLE OF CONTENTS

SAFETY PRACTICES AND PRECAUTIONS

WARNING:

To reduce the risk of a range top grease fire:

A) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oil slowly on low or medium settings.

B) Always turn hood "ON" when cooking at high heat or when flaming foods.

C) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.

D) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface unit.

Make-Up air may be necessary to prevent air flowing down chimney, or through unsealed door, window, or fireplace opening.



WARNING:

To reduce the risk of fire, electrical shock, or injury to persons, observe the following guidelines.

A) Installation and electrical wiring must be performed by qualified personnel in accordance with all applicable codes & standards, including fire-rated construction.

B) To prevent backdrafting, sufficient air is needed to maintain proper combustion and safe exhausting of gases through the flue (chimney) of fuel burning equipment. Follow the cooking equipment manufacturers guideline and safety standards such as those published by the National Fire Protection Association (NFPA) and the American Society for Heating, Refrigeration and Air Conditioning Engineers (ASHRAE), and the local code authorities.

C) Use caution when cutting or drilling into walls or ceilings as not to damage electrical wiring and other hidden utilities.



WARNING:

To Reduce the risk of fire and to properly exhaust air, be sure to duct air to outside. Do not vent exhaust air into spaces within walls or ceiling, nor into attics, crawl spaces, or garages.

NOTE: Unit MUST be vented to the outside of the building.

IMPORTANT: Refer to ducting information supplied in the Installation Manual (p/n 17804)



WARNING:

To Reduce the risk of electrical shock or injury to persons, all vent hoods must be installed with ventilators that have been approved for use with the hood.

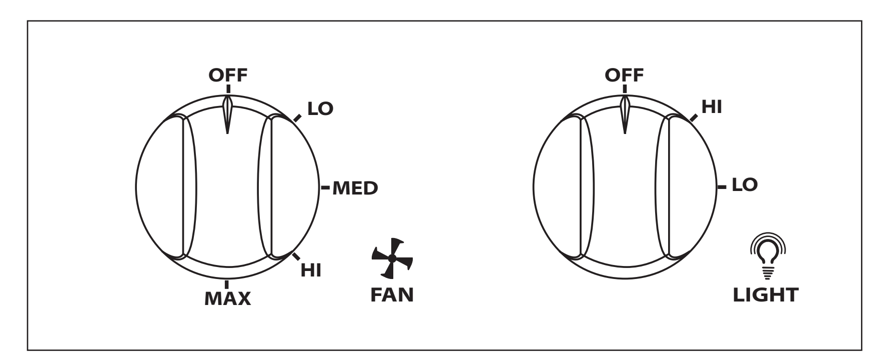


Fig. 01

FAN CONTROL

Turn to **LO, MED, HI** or **MAX** as needed. Continuous use of the fan system while cooking helps keep the kitchen comfortable and less humid. It also reduces cooking odors and soiling moisture that create a frequent need for cleaning.

ALWAYS USE THE MAX SETTING WHEN GRILLING.

LIGHT CONTROL

Turn to HI while cooking or to LO for use as a night light.

HOOD OPERATING INSTRUCTIONS

The blower should be turned on for a few minutes before cooking in order to establish air currents upward through the hood. Thus when heat, smoke, moisture, grease and cooking odors are produced, they will be carried outside instead of drifting into other rooms.

Use the low speeds for normal use and the higher speeds for strong odors or fumes.

Drafts across the range or cooktop will cause the escape of heat, smoke, moisture, grease and cooking odors from the hood. Such drafts should be prevented in so far as possible.

The best job of ventilation in the kitchen is done where the only air currents are those created by the blower itself.

USE AND CARE

BLOWER

The motor is operated by a four-speed control switch. You may change the speed of the motor depending on the amount of grease and smoke you are creating while cooking.

ALWAYS USE THE MAX SETTING WHEN GRILLING.

FILTERS AND DRIP TRAYS

These hoods have reusable stainless steel grease baffles and drip trays. The baffles guide the grease released by foods on the cooktop into the drip trays.

IMPORTANT:

The baffles must ALWAYS be in place when the hood is used.

The baffles and drip trays should be cleaned once a month, or as needed. To clean the baffles and drip trays, drain and wipe all excess grease with a dry paper towel. Soak them and then swish them around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal.

Do not use abrasives or oven cleaners. Rinse, shake and let them dry before replacing. They may also be cleaned in an automatic dishwasher.

To remove baffles and drip trays:

Hold the baffle knobs and pull them up, forward and out. Hold the drip tray and carefully lift it up and out of the hood track.

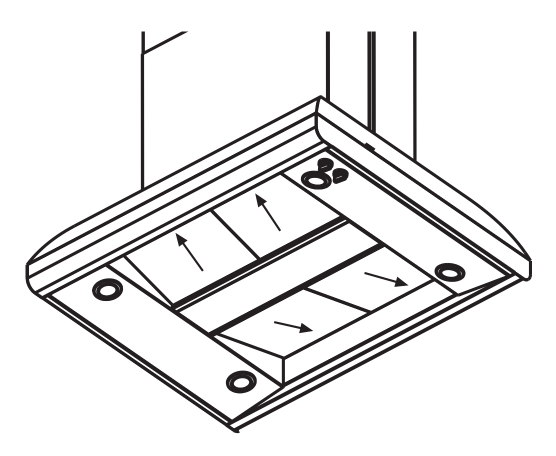


Fig. 02

To replace the drip trays:

1. Place and seat the drip tray into the hood track.
2. Slide them left or right until all trays are side-by-side in place in the track.

To replace the baffles:

1. Hold the baffle at the bottom by one of the knobs .
2. Place the other end of the baffle against the inside front of the hood.
3. Slide it up and push the bottom end back until it firmly seats into place.

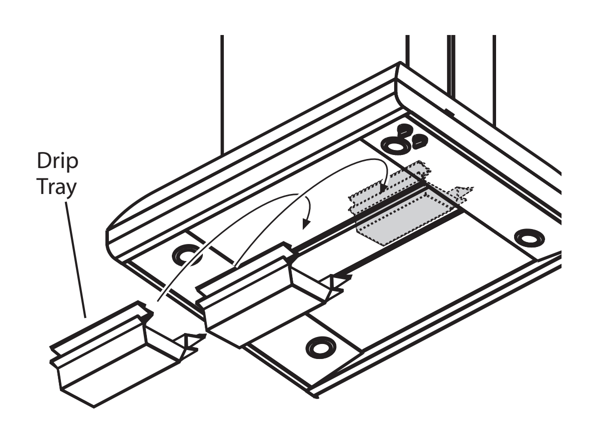


Fig. 03

TO CLEAN HOOD SURFACE

- For general care, wipe the outside of the stainless steel with sudsy water or household cleaners such as Fantastic® or Formula 409®, rinse well and dry with clean soft cloth to avoid water marks.
- Wipe and dry brushed stainless steel in the same direction as the grain.
- Do not use abrasive products.
- To remove finger prints and give added shine use spray cleaners such as Stainless Steel Magic® and Shimmer®

LIGHTS

CAUTION:

Before replacing the light bulbs, switch power off at service panel and lock service panel disconnecting means to prevent power from being switched on accidentally.

NOTE: Turn off the lights and fan. Allow the lights to cool before handling. If new lights do not operate be sure lights are inserted correctly before calling service.

REPLACE LIGHTS

- Remove the damaged light (twist counter clockwise) and replace with a new 120 Volt, 50 Watt (maximum) 50° halogen light made for a GU10 base.

⚠ WARNING:

Halogen lamps are constructed of a glass bulb with a pressurized internal filament tube that operates at high temperatures and could unexpectedly shatter. Should the outer bulb break, particles of extremely hot glass could be discharged into the fixture enclosure and/or surrounding environment, thereby creating a risk of personal injury or fire. When replacing the bulb, let the bulb cool, and assure that power to the light has been turned off. Never allow the hot bulb to come into contact with water. DO NOT TOUCH the Light Bulb when in use. They may be hot enough to cause injury.

HOW TO OBTAIN SERVICE

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

- Is the circuit breaker tripped or the fuse blown?
- Is there a power outage in the area?

For warranty service, contact DCS Customer Care Representative at (888) 281-5698. Before you call, please have the following information ready:

- Model Number
- Serial Number
- Date of installation
- A brief description of the problem

Your satisfaction is of the utmost importance to us. If a problem cannot be resolved to your satisfaction, please call, write or email us at:

Write:
Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

email: support@dcsappliances.com

LENGTH OF WARRANTY

One (1) Year Full parts and Labor Covers the entire product

Five (5) Year Limited parts only warranty covering the switches and motor.

DCS WILL PAY FOR

All repair labor and parts found to be defective due to materials or workmanship for one full year "IN HOME" warranty during the first year of ownership. This does not apply if the unit was subjected to other than normal household use. Service must be provided by Authorized Factory Agent during normal working hours. No charges will be made for repair or replacement at the location of initial installation or factory for parts returned pre-paid, through the dealer and claimed within the warranty period, and found by DCS to be defective.

Replacement will be F.O.B. DCS, and DCS will not be liable for any transportation costs, labor costs, or export duties. This warranty shall not apply, nor can we assume responsibility for damage that might result from failure to follow manufactures instructions or local codes, where the appliance has been tampered with or altered in anyway or which, in our judgement, has been subjected to misuse, negligence, or accident. Implied warranty shall not extend beyond the duration of this written warranty. This warranty is in lieu of all warranties expressed or implied and all other obligations or liability in connection with the sale of this appliance.

DCS WILL NOT PAY FOR

- Installation or start-up.
- Shipping damage.
- Service by an unauthorized agency.
- Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
- Service during other than normal working hours.
- Improper installation, such as improper hook-up, etc.
- Service visits to teach you how to use the appliance; correct the installation; reset circuit breakers or replace home fuses.
- Repairs due to other than normal household use.
- Damage caused from accident, abuse, alteration, misuse, incorrect installation or installation not in accordance with local codes.
- Units installed in non-residential application such as day care centers, bed and breakfast centers, churches, nursing homes, restaurants, hotels, schools, etc.

This warranty applies to appliances used in residential applications; it does not cover their use in commercial situations. This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada. This warranty applies even if you should move during the warranty period. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, and all implied warranties, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, are hereby disclaimed to the full extent permitted by law. To the extent that implied warranties may not be disclaimed, the duration of any implied warranties, including implied warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, are limited to the duration of this expressed warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.



LA HOTTE À ÉVACUATION PROFESSIONNELLE ISLAND

Manuel d'utilisation et d'entretien

MODÈLES :

IVS40
IVS52




À L'INTENTION DE NOS CLIENTS

Nous vous remercions d'avoir choisi cette îlot hotte à évacuation professionnelle Island de DCS. Nous avons conçu ce Manuel d'utilisation et d'installation pour expliquer ses fonctions uniques. Il contient des informations extrêmement utiles sur la façon de faire fonctionner et d'entretenir correctement votre nouvel appareil. Vous pourrez ainsi en profiter pendant des années en toute sécurité.

***Aidez-nous à mieux vous servir** en remplissant l'enregistrement du propriétaire et en nous la soumettant depuis notre site Web à www.dcsappliances.com. Sélectionnez « Service à la clientèle » sur la page d'accueil puis « Enregistrement du propriétaire », ou envoyez-nous par courrier la Carte d'enregistrement du propriétaire à l'adresse ci-dessous. De plus, gardez ce manuel à portée de main afin de rapidement trouver réponse à vos questions durant l'utilisation de votre nouvel appareil.*

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, communiquez avec un représentant du centre de service à la clientèle DCS par téléphone : 1-888-281-5698, par courriel : support@dcsappliances.com, ou par courrier :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

www.dcsappliance.com

AUTORISÉ POUR APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS RÉSIDENTIELS ET POUR USAGE RÉSIDENTIEL SEULEMENT.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER.
L'installation doit être conforme aux codes en vigueur.



AVERTISSEMENT

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Évitez de stocker ou d'utiliser de l'essence ou tout autre liquide et vapeur inflammable à proximité de cet appareil électroménager ou de tout autre.



AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de blessures en cas de feu de graisse sur la cuisinière, respectez les consignes suivantes : Éteignez d'abord le brûleur. Étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau métallique. Attention à ne pas vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez les lieux et appelez les pompiers. Ne prenez jamais en main une poêle ou une casserole qui a pris feu - Vous pourriez vous brûler. N'UTILISEZ PAS D'EAU, y compris des serviettes mouillées; une explosion de vapeur violente pourrait en résulter. Utilisez un extincteur SEULEMENT si :

1) ***Vous êtes sûr qu'il s'agit d'un extincteur de classe ABC et savez comment le faire fonctionner.***
2) ***L'incendie est limité et se limite à l'endroit où il s'est déclenché.***
3) ***Vous êtes en train d'avertir les pompiers.***
4) ***Vous pouvez combattre l'incendie le dos tourné vers une sortie.***

À L'INTENTION DE NOS CLIENTS

 ***AVERTISSEMENT RELATIF À LA SÉCURITÉ :***

Coupez le circuit électrique au niveau du panneau de service et verrouillez le panneau avant de brancher cet appareil électroménager.
Alimentation : Circuit de branchement de 120 V c.a., 60 Hz, 15 A.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

- ***N'essayez pas d'allumer aucun appareil électroménager.***
- ***Ne touchez aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans l'édifice.***
- ***Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.***
- ***Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.***
- ***Toute installation ou service doit être confié à un installateur qualifié, un organisme de service ou le fournisseur de gaz.***

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE.

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

AVERTISSEMENT :

Pour réduire les risques de feu de graisse sur la cuisinière :

A) Ne laissez jamais les plaques de cuisson sur réglage élevé sans surveillance. L'ébullition peut provoquer des débordements graisseux pleins de fumée pouvant prendre feu. Chauffez l'huile lentement, à feu doux ou moyen.

B) Allumez toujours la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif ou que vous flambez des aliments.

C) Nettoyez les ventilateurs fréquemment. Ne laissez pas s'accumuler la graisse sur le ventilateur ou le filtre.

D) Utilisez des récipients de taille appropriée. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson dont la taille est appropriée à la surface de votre élément de cuisson.

Il peut s'avérer nécessaire d'assurer de l'air d'appoint pour empêcher l'air de s'écouler dans une cheminée, une porte ou fenêtre non hermétique, ou l'ouverture d'un foyer.

AVERTISSEMENT :

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures, respectez les consignes suivantes :

A) L'installation et le câblage électrique doivent être effectués conformément aux codes et normes en vigueur, y compris les constructions classées résistant au feu.

B) Pour éviter le refoulement d'air, une quantité d'air suffisante est nécessaire pour assurer une bonne combustion et l'évacuation des gaz à travers le carneau (cheminée) de l'appareil à gaz. Suivez les consignes du fabricant de l'appareil de cuisson ainsi que les normes de sécurité comme celles publiées par la National Fire Protection Association (NFPA) et la American Society for Heating, Refrigeration and Air Conditioning Engineers (ASHRAE), ainsi que les normes locales.

C) Faites preuve de prudence lorsque vous découpez ou percez des murs ou des plafonds afin de ne pas endommager le câblage électrique et autres installations des services publics pouvant être dissimulées.



AVERTISSEMENT :

Pour réduire les risques d'incendie et pour assurer une bonne évacuation de l'air, veillez à ce que l'air soit acheminé vers l'extérieur. Ne rejetez pas l'air évacué dans les espaces entre les murs ou les plafonds, ni dans les greniers, les galeries ou les garages.

REMARQUE : L'appareil DOIT évacuer l'air vers l'extérieur du bâtiment.

IMPORTANT : Reportez-vous aux informations sur les conduits indiquées dans le Manuel d'installation (réf. 17804)



AVERTISSEMENT :

Pour réduire les risques de choc électrique ou de blessures, les hottes à évacuation doivent être installées avec des ventilateurs dont l'utilisation avec ces hottes a été approuvée.

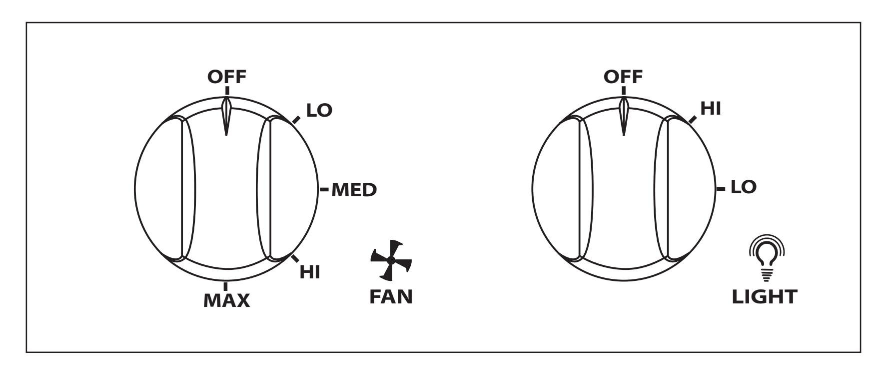


Fig. 01

CONTRÔLE DU VENTILATEUR

Réglez le ventilateur sur **LO, MED, HI** ou **MAX** (BAS, MOYEN, HAUT ou MAX) selon le besoin. L'utilisation continue du ventilateur durant la cuisson permet de rendre la cuisine confortable et moins humide. Celui réduit également les odeurs de cuisson et l'accumulation de graisses, ce qui oblige à nettoyer fréquemment sinon.

UTILISEZ TOUJOURS LE RÉGLAGE MAX LORSQUE VOUS GRILLEZ DES ALIMENTS.

CONTRÔLE DE LUMIÈRE

Réglez le bouton à HI (HAUT) durant la cuisson ou LO (BAS) pour vous servir de la lumière comme veilleuse.

MODE D'EMPLOI DE LA HOTTE

Allumez le ventilateur pendant quelques minutes avant la cuisson afin d'établir un courant d'air ascendant vers la hotte. Ainsi, la chaleur, la fumée, l'humidité, les graisses et les odeurs de cuisson produites seront évacuées à l'extérieur au lieu de pénétrer dans les autres pièces.

Utilisez les basses vitesses pour un usage normal et les hautes vitesses pour les fortes odeurs ou les fumées.

Tout courant d'air au-dessus de la cuisinière ou de la table de cuisson gênera l'évacuation de la chaleur, de la fumée, de l'humidité, des graisses et des odeurs de cuisson par la hotte. Évitez ces courants d'air dans la mesure du possible.

Vous obtiendrez une ventilation idéale dans la cuisine si les seuls courants d'air présents sont ceux provenant du ventilateur.

VENTILATEUR

Le moteur est contrôlé à l'aide d'un bouton de contrôle à quatre vitesses. Vous pouvez changer la vitesse du moteur en fonction de la quantité de graisse et de fumée produite durant la cuisson.

UTILISEZ TOUJOURS LE RÉGLAGE MAX LORSQUE VOUS GRILLEZ DES ALIMENTS.

FILTRES ET RÉCIPIENTS À GRAISSE

Cette hotte est dotée de baffles et de récipients à graisse en acier inoxydable réutilisables. Les baffles acheminent la graisse de cuisson dans les récipients à graisse.

IMPORTANT :

Vous devez TOUJOURS mettre les baffles en place lorsque la hotte est utilisée.

Nettoyez les baffles et les récipients à graisse une fois par mois ou selon le besoin. Pour nettoyer les baffles et les récipients à graisse, égouttez et essuyez toute trace de graisse à l'aide d'une serviette en papier. Faites-les tremper, puis remuez-les dans un mélange d'eau chaude et de détergent. N'utilisez pas d'ammoniaque ou de produits à base ammoniaque car ceux-ci peuvent foncer le métal.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de produits à nettoyer les fours. Rincez, égouttez et laissez-les séchez avant de les replacer. Vous pouvez également les laver dans le lave-vaisselle.

Pour retirer les baffles et les récipients à graisse :

Saisissez les boutons des baffles et tirez vers le haut et vers l'avant. Saisissez le récipient à graisse et tirez-le soigneusement pour l'extraire du rail de la hotte.

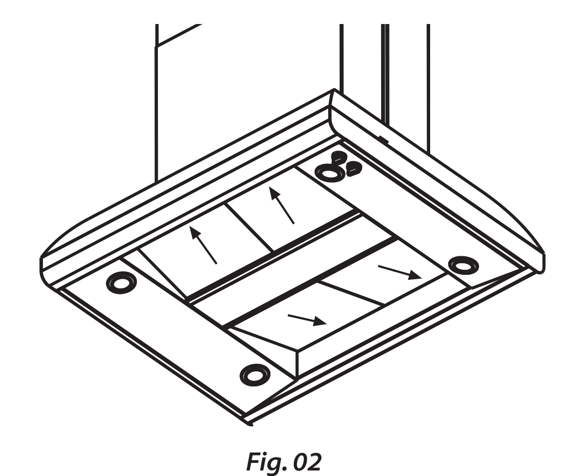


Fig. 02

Pour replacer les récipients à graisse :

1. Positionnez et enfoncez le récipient à graisse sur le rail de la hotte.
2. Glissez-les vers la gauche ou la droite jusqu'à ce qu'ils soient juxtaposés dans la rainure.

Pour replacer les baffles :

1. Tenez la baffle par le bas par un des boutons.
2. Placez l'autre extrémité de la baffle contre la partie intérieure avant de la hotte.
3. Glissez-la et enfoncez la partie inférieure vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

Récipient
à graisse

Fig. 03

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

NETTOYAGE DE LA SURFACE DE LA HOTTE

- Pour un entretien général, essuyez l'extérieur en acier inoxydable avec de l'eau savonneuse ou des nettoyants ménagers tel que Fantastic[MD] ou Formula 409[MD], rincez soigneusement puis séchez à l'aide d'un linge doux et propre pour éviter de laisser des marques d'eau.
- Essuyez et séchez l'acier inoxydable brossé dans le sens du grain.
- N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Pour enlever les traces de doigts et donner un plus grand éclat, utilisez des nettoyants en aérosol tel que Stainless Steel Magic[MD] et Shimmer[MD].

AMPOULES

MISE EN GARDE :

Avant de remplacer les ampoules, coupez le courant au niveau du panneau de service et verrouillez le dispositif de sectionnement pour éviter une mise sous tension accidentelle.

REMARQUE : ***Éteignez les lumières et le ventilateur. Laissez refroidir les lumières avant de les manipuler. Si les ampoules neuves ne fonctionnent pas, assurez-vous qu'elles sont insérées correctement avant d'appeler le service technique :***

REMPLACEMENT DES AMPOULES

- Retirez l'ampoule endommagée (tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) et remplacez-la par une ampoule halogène neuve de 120 volts, 50 watts (maximum) 50° prévue pour une douille GU10.

⚠ AVERTISSEMENT :

Les lampes halogènes sont faites d'une ampoule de verre comportant un tube à filament interne pressurisé fonctionnant à températures élevées et pouvant éclater subitement. Si l'ampoule externe casse, des particules de verre extrêmement chaudes peuvent être relâchées dans l'enceinte du dispositif d'éclairage ou dans son environnement, créant ainsi un risque de blessures ou d'incendie. Avant de remplacer une ampoule, laissez-la refroidir et assurez-vous que le courant est coupé. Ne laissez jamais une ampoule chaude entrer en contact avec l'eau. NE TOUCHEZ PAS l'ampoule d'éclairage lorsqu'elle est allumée. Elle pourrait être suffisamment chaude pour vous blesser.

POUR L'OBTENTION DE SERVICE

AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE

- Est-ce que le disjoncteur s'est déclenché ou que le fusible est grillé?
- Y a-t-il une coupure de courant dans le secteur?

Pour le service sous garantie, contactez le représentant du centre de service à la clientèle DCS au (888) 281-5698. Avant d'appeler, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'installation
- Brève description du problème
- Preuve d'achat

Votre satisfaction revêt la plus grande importance pour nous. Si un problème n'est pas résolu à votre entière satisfaction, veuillez communiquer avec nous par téléphone, courrier ou courriel :

Écrivez-nous à l'adresse suivante :
Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

Courriel : support@dcsappliances.com

GARANTIE

LENGTH OF WARRANTY

Un (1) an, pièces et main-d'œuvre sur tout le produit.

Garantie limitée de cinq (5) ans couvrant les interrupteurs et le moteur seulement.

DCS COUVRE LES FRAIS SUIVANTS

Frais de main-d'œuvre et de réparation de pièces jugées défectueuses pour cause de vice de matière ou de fabrication, et ce pendant une année complète avec garantie « À DOMICILE » pendant la première année d'achat. Cette garantie ne s'applique pas si l'appareil a été soumis à une utilisation autre qu'une utilisation domestique normale. Le service doit être fourni par un agent agréé de l'usine durant les heures ouvrables normales. Il n'y aura pas de frais facturés pour les réparations ou remplacements effectués sur le site de l'installation initiale ou en usine pour des pièces renvoyées port payé, par l'intermédiaire du distributeur, pendant la période de garantie, et jugées défectueuses par DCS.

Les remplacements sont effectués franco à bord DCS; DCS n'est pas responsable des frais de transport, de main-d'œuvre ou des tarifs douaniers s'appliquant à l'exportation. Cette garantie ne saurait s'appliquer, et nous n'assumons aucune responsabilité pour les dommages pouvant résulter du fait de ne pas avoir respecté les consignes du fabricant ou des codes en vigueur, ou d'avoir trafiqué ou altéré l'appareil de quelque façon, ou d'avoir, selon nous, soumis l'appareil à une mauvaise utilisation, à de la négligence ou à un accident. Tout garantie implicite ne pourra s'étendre au-delà de la durée de cette garantie écrite. Cette garantie remplace toutes les autres garanties, explicites ou implicites, ainsi que toutes les autres obligations ou responsabilités relatives à la vente de cet appareil.

DCS NE COUVRE PAS LES FRAIS SUIVANTS

- Installation ou démarrage.
- Dommages subis durant le transport.
- Service effectué par un centre non agréé.
- Dommages ou réparations causés par un service effectué par un centre non agréé ou par l'utilisation de pièces non autorisées.
- Service effectué en dehors des heures ouvrables normales.
- Mauvaise installation, telle qu'un branchement incorrect, etc.
- Visites de service pour vous apprendre comment utiliser l'appareil, corriger l'installation, réarmer les disjoncteurs, remplacer les fusibles de la maison, nettoyage ou entretien.
- Réparations dues à une utilisation autre qu'une utilisation domestique normale.
- Dommages causés par accident, abus, altération, mauvaise utilisation, installation incorrecte ou installation non conforme aux codes en vigueur.
- Appareils installés dans le cadre d'applications non résidentielles telles que garderies, auberges, lieux de culte, maisons de soin, restaurants, hôtels, écoles, etc.

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés dans des applications résidentielles. Elle ne couvre pas les utilisations commerciales. Cette garantie couvre les produits achetés et utilisés dans les 50 états des États-Unis, le District de Columbia et au Canada. La garantie s'applique même si vous déménagez durant la période de garantie. Si l'appareil est vendu par l'acheteur initial durant la période de garantie, le nouveau propriétaire continue de bénéficier de la protection jusqu'à la date d'expiration de la période de garantie de l'acheteur initial.

Cette garantie remplace toute autre garantie, explicite ou implicite. En outre, toutes les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, sont déclinées par la présente dans toute la limite permise par la loi. Dans la mesure où les garanties implicites ne peuvent être déclinées, la durée des garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, est limitée à la durée de cette garantie expresse. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits pouvant varier d'une juridiction à l'autre.

NOTES

NOTES



5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647
Tel: 714.372.7000 • Fax: 714.372.7001
Customer Care: 888.281.5698
www.dcsappliances.com

As product improvement is an ongoing process at DCS, we reserve the right to change specifications or design without notice.

DCS améliore constamment ses produits et se réserve le droit de modifier les spécifications ou la conception de ses produits sans aucun préavis.

P/N 17803 Rev. B
Litho in USA 11/2004